

Neu: Jetzt auch Pok Choi, Rote Bete und Kerbel mit Flandria-Prüfsiegel



LAVA hat sich zum Ziel gesetzt, die Flandria-Familie permanent um neue Gemüsesorten zu erweitern. Seit Anfang Juni gibt es Pok Choi, Rote Bete und Kerbel mit Flandria-Qualität.

Verschiedene Sorten Pok Choi: Flandria Pok Choi ist ein kräftiger, gleichmäßig geformter Kohl mit schönem, frischem Blattwerk. Er ist in drei Sorten erhältlich: mit grünen oder mit weißen Blatttrippen sowie mit rotem Blatt.

Rote Bete in verfeinerter Sortierung: Flandria Rote Bete ist in vier Größen verfügbar: klein (2-7 cm), mittelgroß (6-10 cm), groß (9-13 cm) und sehr groß (+12 cm).

Kerbel - schön präsentiert: Flandria Kerbel wird lose in EPS-Tomatenkisten (1 kg) geliefert, stehend oder liegend und mit Deckblatt: „Stehender Kerbel“ hat ein längeres Shelf Life und bleibt länger frisch.



Druckfrisch: der neue Flandria Obst- & Gemüsekatalog

Der neue 50-seitige Flandria Obst- & Gemüsekatalog liegt vor und kann ab sofort kostenlos abgefragt werden:

- ein wichtiges Arbeitsinstrument für Fachleute der Obst- und Gemüsebranche
- mit klar definierten Qualitätsgarantien und vielen anderen interessanten Informationen über die 55 Flandria-Gemüse- und 15 Flandria-Obstsorten.

Aktionsbarometer für Flandria-Herbstgemüse Woche 38 bis 52 (2009)

Wochen	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Lose Tomaten	2,5 - 3 Mio. kg/W		2 - 2,5 Mio. kg/W			1,8 Mio. kg/W			1 - 1,5 Mio. kg/W			500.000 kg/W		200.000 kg/W	
Strauchtomaten	1 - 2,5 Mio. kg/W		1,8 - 2 Mio. kg/W			1,5 Mio. kg/W			1 Mio. kg/W			500.000 kg/W			
Salatgurken	1 - 1,5 Mio. kg/W		0,5 Mio. Stück/W			200.000 kg/W			1 Mio. Stück/W						
Grüne Paprika	100.000 - 120.000 kg/W		150.000 kg/W			120.000 kg/W			50.000 kg/W						
Rote Paprika	300.000 - 500.000 kg/W		300.000 - 200.000 kg/W			200.000 kg/W			150.000 kg/W			70.000 kg/W			
Gelbe Paprika	150.000 - 250.000 kg/W		150.000 - 180.000 kg/W			100.000 kg/W			70.000 kg/W						
Auberginen	250.000 kg/W		200.000 - 100.000 kg/W												
Kopfsalat	1,5 - 2 Mio. kg/W		2,5 - 3 Mio. Stück/W			2,5 Mio. Stück/W			2,8 - 3,2 Mio. Stück/W						
Blumenkohl	250.000 - 500.000 kg/W		250.000 - 300.000 Stück/W			10.000 - 50.000 Stück/W									
Lauch	1 - 1,2 Mio. kg/W		1,2 Mio. kg/W			1,2 - 1,4 Mio. kg/W			1,5 Mio. kg/W						
Zucchini	0,7 - 1,2 Mio. Stück/W		400.000 - 500.000 Stück/W			50.000 Stück/W			20.000 Stück/W						
Chicorée	1 Mio. kg/W		1 Mio. kg/W			1,1 - 1,3 Mio. kg/W			1,3 Mio. kg/W						
Weißkohl	70.000 - 90.000 Stück/W		80.000 - 100.000 Stück/W			80.000 - 100.000 Stück/W			80.000 Stück/W						
Ratkohl	60.000 - 70.000 Stück/W		50.000 - 60.000 Stück/W			40.000 Stück/W									
Wirsing	100.000 Stück/W		100.000 - 150.000 Stück/W			70.000 - 80.000 Stück/W									
Knollensellerie	80.000 Stück/W		80.000 - 120.000 Stück/W			100.000 - 130.000 Stück/W									
Feldsalat	35.000 - 40.000 kg/W		25.000 - 30.000 kg/W			35.000 kg/W			40.000 kg/W						
Rosenkohl	70.000 kg/W		100.000 kg/W			120.000 - 140.000 kg/W			150.000 - 160.000 kg/W						

Verantwortlicher Herausgeber: Frans De Wachter, Koning Albert II-laan 35 bus 50, B-1030 Brussel

- Hohe Flandria-Qualitätsnormen unangetastet nach Einführung der UN/ECE-Normen
- Zwischenergebnisse der Sorten- und Geschmacksproben 2009 bei Tomaten
- Neu: Jetzt auch Pok Choi, Rote Bete und Kerbel mit Flandria-Prüfsiegel
- Frisch gedruckt: der neue Flandria Obst- & Gemüsekatalog
- Aktionsbarometer für Flandria-Herbstgemüse 2009



VLAM Deutschland: Cäcilienstraße 46, D-50667 Köln
Tel. 0221 25 48 57 - Fax 0221 25 36 01 - vlam.belg.agrar@t-online.de
www.flandria.vlam.be



LAVA: Leuvensesteenweg 130A, B-3191 Boortmeerbeek, Belgien
Tel. +32 (0)15 50 42 50 - Fax +32 (0)15 50 42 60 - lava@lava.be - www.lava.be



Fresh Trade Belgium: Verband belgischer Obst- und Gemüse-Export- und Importunternehmen
Spastraat 8 - B-1000 Brussel, Belgien - Tel. +32 (0) 9 339 12 50 - Fax +32 (0) 9 339 12 51
info@freshtradebelgium.be - www.freshtradebelgium.be





Obst- und Gemüsemarke mit Qualitätsgarantien Hohe Flandria-Normen

„Die anspruchsvollen Flandria-Normen bleiben unangetastet“ (Raf De Blaiser, Qualitätsverantwortlicher bei LAVA)



Seit 1. Juli 2009 sind zahlreiche europäische Form- und Größenvorschriften für Obst und Gemüse aufgehoben. Manche befürchten jetzt einen Normenwildwuchs und einen Abbau bei der Qualität. Dabei ändert sich eigentlich nur wenig. Die UN/ECE-Normen, die Flandria zum 1. Juli übernommen hat, stimmen zu über 90 Prozent mit den früheren EU-Normen überein.

Wildwuchs bei den Handelsregeln?

Bisher waren Aussehen, Form und Größe von Obst und Gemüse in der Europäischen Union streng reglementiert. Diese gesetzlichen Qualitätsstandards waren für alle EU-Mitgliedsstaaten verbindlich. Für 26 Obst- und Gemüsesorten sind diese europäischen Normen seit dem 1. Juli aufgehoben. Nach den neuen Regeln dürfen die Mitgliedsstaaten den Verkauf jetzt ungeachtet von Größe und Form erlauben. Für zehn Sorten, u.a. Äpfel, Birnen, Salat, Erdbeeren, Tafeltrauben, Paprikas und Tomaten, bleiben die Handelsnormen zwar bestehen, doch sind auch hier Abweichungen zulässig, sofern die Produkte das Gütezeichen „Zur Verarbeitung bestimmt“ tragen.

Raf de Blaiser, der Qualitätsverantwortliche des genossenschaftlichen Dachverbandes der Flandria-Auktionen (LAVA), bedauert die Aufhebung der europäischen Handelsregeln. „In Handelskreisen befürchten manche, dass es zur Einfuhr minderwertiger Produkte kommen wird, wenn jedes Mitgliedsland seine eigenen Qualitätskategorien definieren und eigene Handelsregeln einführen kann. Wenn jede Warenhauskette ihre eigenen Qualitätsnormen festlegt, stellt das die Erzeuger vor ernsthafte Probleme, etwa bei der Sortierung der Produkte.“

UN/ECE = EU

Für Raf De Blaiser wird es aber nicht so weit kommen. „Die Aufhebung dieser Handelsnormen wird nur geringe Folgen haben“, sagt er. „Die



meisten Produkte, die heute auf unseren Markt gelangen, sind ohnehin hochwertig. Der Einzelhandel bestimmt, was er kauft, und stellt dabei hohe Anforderungen. Unsere Erzeuger arbeiten nach Lastenheften, um echte Qualitätsprodukte liefern zu können. Mit Flandria, unserem Prüf-siegel für Gemüse, sind unsere Erzeuger seit Jahren vertraut. **Auf keinen Fall beabsichtigen wir, die Flandria-Qualitätsanforderungen aufzuweichen**“, versichert er.

Einwandfreie Qualität bleibt unangetastet

„Wir wollen den Handel beruhigen“, heißt es bei LAVA. „Eigentlich hat sich seit 1. Juli wenig verändert. Die Qualitätseinteilung und die Umschreibung von Qualität orientieren sich jetzt an den UN/ECE-Normen. In unseren Produktspezifizierungen haben wir eine Klausel angepasst; wo früher auf die EU-Normen verwiesen wurde, heißt es jetzt, das Flandria-Produkt müsse die UN/ECE-Normen erfüllen. Damit wollen wir für Deutlichkeit sorgen und dem Handel garantieren, dass die Qualität der Flandria-Produkte einwandfrei bleibt.“

Neben der Normendefinition durch die UN/ECE gibt es deren Interpretation durch die OECD (Organisation für Wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) anhand von Vergleichsmaterial. Was zulässig ist und was nicht, wird durch Fotos deutlich visualisiert. Auch an diese Auslegungen wird Flandria sich halten.

„Wer Flandria kauft, kauft Produkte, die den gleichen Qualitätsnormen entsprechen wie bisher. Auch manche Exportländer bestehen auf Einhaltung der UN/ECE-Normen - und dasselbe fordern wir auch als Flandria“, so der LAVA-Qualitätsverantwortliche.

Hinweise auf der Verpackung

Die Verpackung wird im Sinne der neuen Regelung geringfügig angepasst. Neben der EU-Fahne wird sie die Eintragsnummer der Auktion, das Mitgliedsland (Belgien), die Herkunft der Ware, das Gewicht, die Erzeugernummer und eine Datierung aufweisen. Die meisten Flandria-Produkte werden daher auch eine Wochen- und Tagesnummer tragen (das Verkaufsdatum). Bestehen bleiben auf dem Etikett die Flandria-Güteklassen, auch für jene 26 Produkte, für die die EU-Handelsnormen fortfallen. Für diese Produkte wird auf die Flandria-Qualitätsnormen verwiesen, denen die UN/ECE-Normen zugrunde liegen.

„Die europäischen Verbraucher sind kritisch. Sie werden sich nicht so bald zweitklassigen Produkten zuwenden. Sie wollen das Beste vom Besten - und genau das garantiert Flandria auch weiterhin“, schlussfolgert Raf De Blaiser.

Gesucht und gefunden wurde eine Lösung, um die Lücken zu füllen. Für Europa bestehen bereits freiwillige Handelsbestimmungen, aufgestellt durch die UN-Wirtschaftskommission für Europa. Diese Bestimmungen, abgekürzt UN/ECE, wurden auch in der Vergangenheit sehr oft genutzt, um europäische Handelsnormen zu formulieren; zu über 90 Prozent stehen sie im Einklang mit den jetzt aufgehobenen EU-Normen.



Zulassung neuer Flandria-Sorten Flandria Geschmackspanels

Zwischenergebnisse der Sorten- und Geschmacksproben bei Tomaten

Auch 2009 werden in den Versuchszentren bereits zugelassene und neue Tomatensorten beobachtet und bewertet. Das Flämische Zentrum für die Aufbewahrung von Gartenbauerzeugnissen (VCBT) führt die objektiven Qualitätsanalysen durch; die Geschmackstests der Verbraucherteams entscheiden!

Die Sortenpflicht verbessert sich ständig

Flandria-Tomaten sind in diverse Marktsegmente eingeteilt, die spezifische Merkmale haben (Anbaueigenschaften, Geschmack, Färbung, Größe, Form). Durch Zusammenlegung vergleichbarer Sorten werden einheitliche Tomatengruppen - die sogenannten Segmente - geschaffen, die sich an den Wünschen von Handel, HoGa-Gewerbe und Verbrauchern orientieren. Die Produktions-, Anbau-, Qualitäts- und Geschmacksmerkmale neuer Sorten werden zu verschiedenen Zeitpunkten bewertet. Im Licht dieser Bewertung wird die Sortenpflicht aller Flandria Tomaten-Segmente jährlich überarbeitet.

2009 wurden im Versuchszentrum Hoogstraten (PCH, Meerle) und in der Gemüsebau-Versuchsstation (PSKW, Sint-Katelijne-Waver) neue Sortenprüfungen für lose Tomaten angesetzt. Die Ertragsdaten sowie die Pflanzen- und Fruchtmerkmale wurden in diesen Stationen gesammelt. Der Geschmack wurde im Provinzialen Gemüsebau-Versuchszentrum (PCG, Kruishoutem) getestet, die interne und externe Fruchtqualität im VCBT, Heverlee.

Bei mehreren der neu geprüften Sorten für feine und etwas größere Strauchtomaten sind die Sortenversuche vielversprechend. Auch die in der praktischen Erprobung stehenden Sorten schneiden gut ab. Abzuwarten bleibt, was sie im Sommer und Herbst leisten werden.

Wiegen und wägen

Die jüngsten Geschmacksproben mit Tomaten fanden im Mai und Juni statt. Dabei hat ein größeres Verbraucherteam eine Reihe von bereits zugelassenen sowie neuen Sorten (lose und Strauchtomaten



sowie Zwischensorten) geschmacklich bewertet. Im Geschmackslabor von Kruishoutem wurden sämtliche Früchte verkostet und anhand einer Geschmacksskala mit Werten von „Nicht lecker“ bis „Sehr lecker“ bewertet.

Erste Ergebnisse:

Alle zum Test vorgelegten Fleischtomaten wurden mit der Note „Lecker“ bewertet, so unter anderem die beiden Neuzüchtungen „DRW 77-71“ und „S&G 44-238“. Growdena – als feste Größe unter den Fleischtomaten – erhielt das Prädikat „Sehr lecker“.

Bei den Zwischentypen erzielte die erfolgverwöhnte „Admiro“ – ähnlich wie in den Vorjahren – die Geschmacksnote „Sehr lecker“. In Sachen Säuerlichkeit schnitten alle bereits segmentierten bzw. neuen Sorten gut ab.

Bei den feineren Tomaten (120 g) des Elite-Segments wurden die bewährten „Bonaparte“ und „Dirk“ als „Sehr lecker“ eingestuft. Beide Sorten sind auch in Bezug auf Festigkeit und Säuerlichkeit nach Verbraucheransicht genau richtig.

Castella, ein Neuling bei den groben Strauchtomaten (140-145 g), erhielt die Bewertung „Lecker“.

Segmentierung wichtig

Geschmackstests spielen bei der Bewertung von Flandria-Gemüse eine wichtige Rolle - für bestehende Sorten genau so wie für neue. Geschmack, äußeres Bild, Frische und Farbe sind für den Verbraucher wichtige Verkaufskriterien.

Jedes Jahr im August entscheidet LAVA, welche neuen Tomatensorten in die Flandria-Segmente aufgenommen werden. Für den Handel und sicher auch für das HoGa-Gewerbe ist die Segmentierung ein wichtiger Wegweiser geworden. Geschäftsleute wie Gaststättenbetreiber finden hier, was für sie am besten geeignet ist.

